6.026 Hovädzia pečienka burgundská
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
hovädzie zadné	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
slanina údená bez kože			0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
olej	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70
múka hladká	0,35	0,35	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
cibuľa	0,30	0,25	0,50	0,42	0,80	0,68	1,00	0,85
zelenina koreňová	1,00	0,80	1,50	1,20	1,80	1,44	2.10	1,68
rajčiakový pretlak	0,20	0,20	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
citróny	0,20	0,08	0,30	0,12	0,40	0,16	0,50	0,20
soľ	0,07	0,07	0,09	0,09	0,12	0,12	0,14	0,14
cukor kryštálový	0,05	0,05	0,15	0,l5	0,20	0,20	0,25	0,25
lekvár slivkový	0,25	0,25	0,30	0,30	0,30	0,30	0,35	0,35
hmotnosť porcie v g	104		120		136		162	
hmotnosť mäsa v g	34		40		46		52	
hmotnosť šťavy v g	70		80		90		110	

Receptúra

Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na kusy v hmotnosti cca l kg, ktoré prešpikujeme pokrájanou slaninou, osolíme a opečieme na oleji. Vo výpeku opražíme očistenú pokrájanú cibuľu, očistenú na kocky pokrájanú koreňovú zeleninu, pridáme opečené mäso, podlejeme vriacou vodou a dusíme. Mäkké mäso vyberieme a po vychladnutí pokrájame. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, rozriedime vodou. Pridáme rajčiakový pretlak, slivkový lekvár. Dochutíme cukrom, citrónovou šťavou a ešte 20 minút varíme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	467	112	12,24	4,1	1,8	6,0	0,5	13,4	1,4	0,055	0,0	0,1	3,9	0,2
B	706	169	14,8	7,7	2,5	9,5	0,9	19,9	1,7	0,09	0,1	0,1	7,0	0,3

			7							0				
C	845	203	17,11	9,4	3,1	11,4	1,1	24,4	2,0	0,107	0,1	0,1	8,6	0,4
D	1023	246	19,34	12,2	4,3	13,6	1,3	28,5	2,3	0,125	0,1	0,2	10,2	0,4